

## ANEXO I

### EDITAL Nº 003/2020

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

##### LÍNGUA PORTUGUESA

- I. Leitura e compreensão de textos, idéias principais e secundárias; relação entre as idéias;
- II. Vocabulário: sinônimos e antônimos. Instrumentos Linguísticos: emprego das classes de palavras, concordância nominal e verbal; regência nominal e verbal, emprego do acento indicativo da crase, colocação de termos e orações no período. Gênero, número e grau dos substantivos.
- III. Sistema ortográfico vigente. Divisão silábica. Encontros vocálicos, consonantais e dígrafos. Emprego dos sinais de pontuação.
- IV. Estrutura e formação de palavras. Famílias de palavras. Classes de palavras. Flexão nominal e verbal.
- V. Oração e seus termos. Discurso direto, indireto e indireto livre.
- VI. Figuras de sintaxe.
- VII. Noções de semântica: sinonímia, conotação e denotação. Polissemia e homonímia.

##### CONHECIMENTOS GERAIS

- I. O panorama social: - A cultura mato-grossense. - A divisão do Estado de Mato Grosso; -Aspectos econômicos, políticos e sociais, folclore de Mato Grosso.
- II. História do Município de Paranaíta - principais fatos históricos que marcaram o município, desde sua fundação até os dias de hoje.
- III. Aspectos geográficos de Mato Grosso, localização, limites, superfície, área, população, aspectos físicos; relevo, clima, vegetação, hidrografia, recursos naturais, aspectos econômicos; agricultura, pecuária, indústria, comércio, energia, transporte, turismo, divisão do Estado de Mato Grosso, primeiras cidades de Mato Grosso, principais cidades de Mato Grosso,
- IV. Geografia do Município de Paranaíta: área, população, aspectos geográficos e climáticos, aspectos econômicos. Assuntos ligados às questões ambientais.

##### CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

###### Professores do Ensino Fundamental e Educação Infantil:

- I. Conceito da didática;
- II. Conceito de currículo;
- III. Projeto Político Pedagógico (PPP);
- IV. A Base Nacional Comum Curricular (BNCC);
- V. Competências gerais da Base Nacional Comum Curricular (disponível em:
- VI. Os marcos legais que embasam a BNCC;
- VII. Os fundamentos pedagógicos da BNCC;
- VIII. Compreensão e interpretação de textos;
- IX. A função social do ensino e a concepção sobre os processos de aprendizagem;

- X. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei 9394/96).
- XI. Parâmetros Curriculares Nacionais para o Ensino Fundamental.

**Merendeira Escolar:**

- I. Proteção dos alimentos;
- II. Cuidados pessoais no trabalho – Segurança no trabalho, Conservação e higiene;
- III. Preparação dos alimentos; O gás de cozinha, Utilização e manuseio dos eletrodomésticos;
- IV. Elaboração dos pratos;
- V. Estocagem dos alimentos;
- VI. Controle de estoque;
- VII. Melhor aproveitamento de alimentos, Conservação e validade dos alimentos; Relacionamento interpessoal;
- VIII. Conservação de alimentos e manipulação de carnes;
- IX. Conceitos básicos de alimentação, nutrição, nutrientes e alimentos;
- X. Relação entre saúde e alimento;
- XI. A classificação dos alimentos;
- XII. Os nutrientes e sua atuação no organismo;
- XIII. Cuidados ao compor frutas e verduras, alimentos enlatados, grão e farinhas, massas, doces e tortas, carnes, pescado, laticínios.

**Nutricionista:**

- I. Conhecimento da legislação que regulamenta a profissão;
- II. Conhecimento da Ética Profissional;
- III. Nutrição Social: conceito de saúde e doença;
- IV. Organização dos serviços de saúde no Brasil;
- V. Política Nacional de Saúde, Política de Alimentação e Nutrição no Brasil;
- VI. Conceitos Básicos de Nutrição nas escolas;
- VII. Produção e comercialização de alimentos, poder aquisitivo e consumo;
- VIII. Bases para a elaboração de programas de nutrição;
- IX. Nutrição e infecção;
- X. Diagnóstico do estado nutricional da população: Indicadores, sistema de vigilância nutricional, Epidemiologia da desnutrição, desnutrição protéico-energética, Metodologia de avaliação.
- XI. Orientação Nutricional; Avaliação do estado nutricional; Crescimento, desenvolvimento; Alimentação do Pré-escolar: necessidades nutricionais; características de alimentação.